

Recept Advocaat-bavarois slof

Benodigdheden:

- ♦ Taartbodem en koekjes mix
- ♦ Bavarois poeder neutraal
- ♦ Banketbakkersroom mix
- ♦ Amandelspijs
- ♦ 1 Ei
- ♦ 40-60 gram Advocaat
- ♦ Hagelslag



Werkwijze:

- ♦ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ♦ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix. Gebruik de helft voor 1 slof, of totale hoeveelheid voor 2 sloffen.
- ♦ Vet de sloffenvorm in.
- ♦ Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
- ♦ Vermeng 125 gram amandelspijs met de helft van een losgeklopt ei.
- ♦ Doe de amandelspijs in het midden op de sloffenbodem, laat aan de zijkant zo'n cm over.
- ♦ Bak de slof op 170 °C in zo'n 25 minuten gaar.
- ♦ Haal na het bakken direct de vorm van de slof en laat de slof op een rooster afkoelen.
- ♦ Maak 200 ml banketbakkersroom volgens de beschrijving.
- ♦ Spuit deze op de slof.
- ♦ Laat dit in de koelkast opstijven.
- ♦ Maak de advocaatbavarois klaar volgens de beschrijving. (50 gram poeder nemen. Advocaat naar smaak toevoegen.)
- ♦ Spuit deze met een spuitzak op de slof.
- ♦ Decoreer met wat hagelslag en topping naar keuze.
- ♦ Vul een spuitzak met wat advocaat en spuit dit over de slof heen.

Eet smakelijk!

